Siméo by DOMENA®

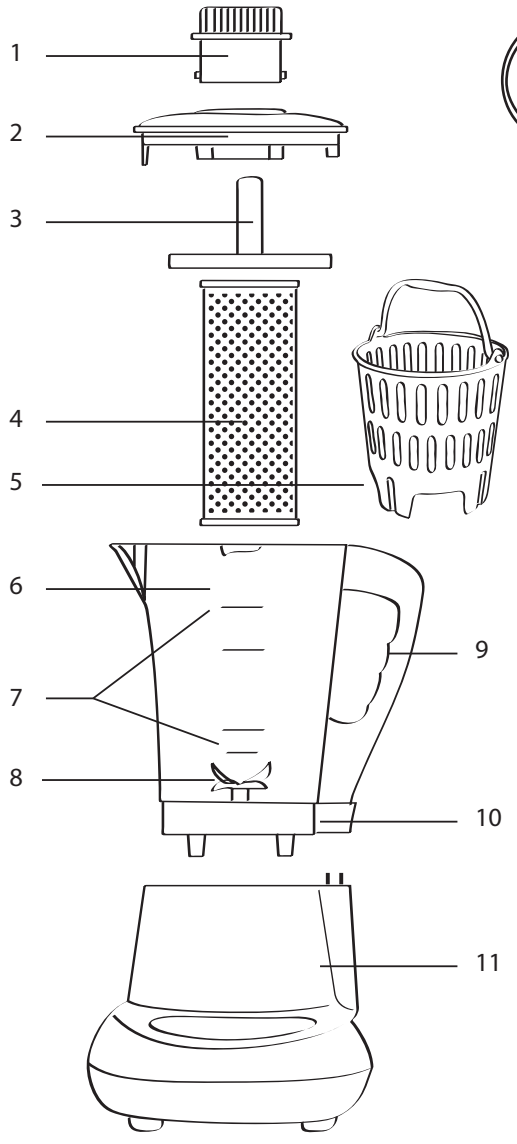
Bedienungsanleitung
THERMO-STANDMIXER „SOUPEXPRESS PC 289“

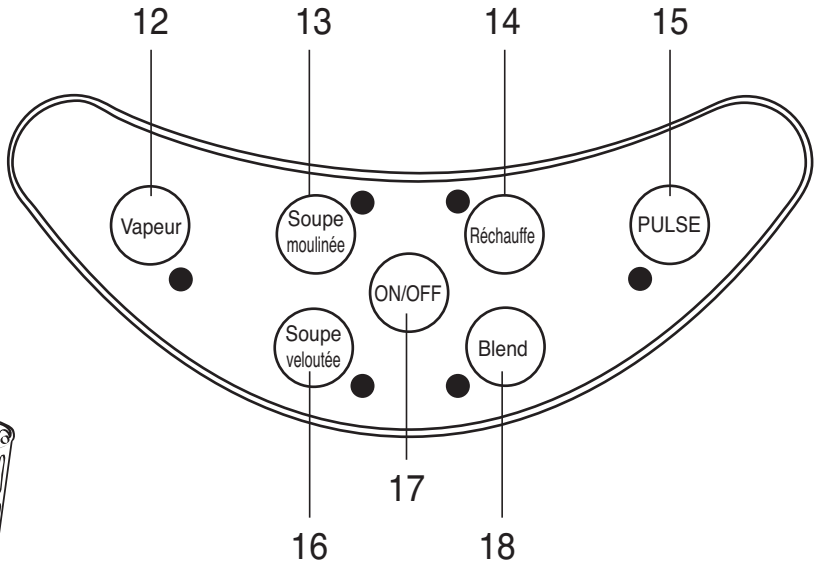
Sie haben soeben ein Produkt der Marke Siméo erworben. Dieses wurde mit Sorgfalt hergestellt und zahlreichen Kontrollen unterzogen.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unserer Marke entgegenbringen und wünschen Ihnen, dass Sie mit diesem Gerät vollkommen zufrieden sind.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung aufmerksam und vollständig zu lesen, bevor Sie Ihr Gerät benutzen. Heben Sie die Anleitung auf - Sie könnten sie in Zukunft gebrauchen.

Technische Beschreibung





1. Abnehmbarer Dosierdeckel
2. Deckel
3. Eierträger
4. Soßenfilter
5. Dampfkorb
6. Krug
7. Minimum- und Maximum - Markierungen
8. Edelstahlmesser
9. Griff
10. Elektrische Verbindung
11. Motorblock

12. Vapeur (Dampf)
13. Soupe moulinée (Passierte Suppe)
14. Réchauffe (Aufwärmen)
15. Pulse (stoßweise Höchstgeschwindigkeit)
16. Soupe veloutée (Sämige Suppe)
17. On / Off
18. Blend (Mixen mit 5 Min.-Zyklus)

Allgemeine Sicherheitsempfehlungen

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Jegliche andere Benutzung setzt die Garantie außer Kraft. Verwenden Sie das Gerät nicht zu einem anderen Zweck als zu dem, für den es bestimmt ist.

- Folgen Sie unbedingt den Nutzungsempfehlungen dieser Bedienungsanleitung.
- Lassen Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Benutzung dieses Geräts durch Kinder unter 8 Jahren ist verboten.
- Dieses Gerät ist nicht vorgesehen, um von Personen (Kinder inbegriffen) benutzt zu werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis - es sei denn, sie haben eine Aufsicht oder vorherige Anweisungen zur Anwendung des Gerätes von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, bekommen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es an Strom angeschlossen ist.
- Niemals das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor,...) in Reichweite von Kindern lassen - es stellt eine potenzielle Gefahr dar.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeit ein.

Niemals das Gerät mit nassen Händen anfassen oder handhaben.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die die Sicherheitsvorschriften erfüllt und über eine Erdung verfügt.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Stromkreises mit der auf der Hinweisplakette des Gerätes übereinstimmt.
- Falls ein Verlängerungskabel nötig ist, muss es über eine eingebaute Erdung verfügen und eine ausreichende nominale Stromstärke haben, um die Stromzufuhr zu verkraften. Wir empfehlen Ihnen, Produkte mit dem Zeichen NF zu verwenden.
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass das Netzkabel in einwandfreiem Zustand ist.
- Ziehen Sie nicht am Kabel oder am Gerät selbst, um es auszuschalten.
- Im Fall einer Panne oder eines schlechten Betriebs ist es gefährlich, zu versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Geben Sie es einem Fachmann oder nehmen Sie Kontakt mit DOMENA Haushaltsgeräte GmbH auf (Tel. 0721/9333941, Fax 0721/9333942, Mail gmbh@domena.com) . Das Gleiche gilt, wenn das Netzkabel ersetzt werden sollte.
- Setzen Sie das Gerät nicht den Wetterbedingungen aus (Frost, Regen, Sonne,..)
- Das Gerät nicht wegräumen, solange es noch warm ist. Lassen Sie es vorher komplett abkühlen.

Besondere Sicherheitsempfehlungen

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln (feste und flüssige Lebensmittel).
- Überschreiten Sie nicht die Markierungen „Max" im Krug: 1450 ml für Suppe oder 1750 ml für kalte Zubereitung.
- Achten Sie auf die Dämpfe, die beim Öffnen des Deckels entweichen können.
- Niemals Lebensmittel in Übergrößen oder verpackte Lebensmittel verwenden. Entfernen Sie vorher alle Verpackungsmaterialen, Aluminiumpapier oder Frischhaltefolie, die eventuell um die Lebensmittel sind.
- Verwenden Sie kein anderes Zubehör als die Zubehörteile, die mit dem Gerät geliefert sind - es könnte sonst zu Beschädigungen des Geräts führen.
- Die Klingen des Edelstahlmessers sind sehr scharf. Bitte mit Vorsicht handhaben, um das Risiko einer Verletzung zu vermeiden.
- Während des Betriebs fügen Sie Lebensmittel ausschließlich durch die Öffnung für den Dosierdeckel hinzu; niemals mit den Fingern, mit einer Gabel oder mit jeglichem anderen Küchenutensil drücken.
- Den Standmixer nicht verwenden, ohne vorher seinen Deckel positioniert zu haben.
- Öffnen Sie den Dosierdeckel, um sehr heiße Flüssigkeiten zu mixen. Halten Sie dann Ihre Hände vom Deckel weit entfernt, um jegliches Verbrennungsrisiko durch Flüssigkeitsspritzer zu vermeiden.
- Berühren Sie nicht den Krug, wenn das Gerät in einer Heizfunktion läuft - und auch nicht kurz, nachdem es gelaufen ist. Verbrennungsrisiko!
- Überprüfen Sie, ob alle Teile richtig an ihrem Platz sind, bevor Sie das Gerät einschalten. Hierfür verweisen wir Sie auf die Rubrik „Montage" in der Bedienungsanleitung.
- Warten Sie immer, bis der Motor komplett ausgelaufen ist, bevor Sie den Krug vom Motorblock wegnehmen oder bevor Sie den Deckel des Krugs entfernen.
- Den Krug, den Deckel und den Dosierdeckel nicht in den Kühlschrank, in die Gefriertruhe oder in die Spülmaschine stellen.
- Das Gerät nicht leer laufen lassen.
- Das Zeichen „Max" im Krug nicht überschreiten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale, trockene, nicht rutschige Fläche, die ausreichend groß ist.
- Niemals das Gerät während des Betriebs umsetzen.
- Das Gerät nicht umsetzen oder wegräumen, solange es noch warm ist. Lassen Sie es vorher an der Luft abkühlen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht unter Einbauschränken, unter einem Regal oder in der Nähe von entzündbaren Materialien (Dekorationsstoffe, Papier, Pappe, …).
- Wenn Wasser überschwappen und ins Gerät laufen sollte, lassen Sie das Gerät 2-3 Tage trocknen, bevor Sie es erneut benutzen.
- Für den Fall, dass das Gerät Feuer fangen sollte, gießen Sie kein Wasser drauf, sondern ersticken Sie die Flammen mit einem nassen Stoff.
- Das Gerät nicht benutzen, um sehr harte oder sehr trockene Lebensmittel zu bearbeiten - andernfalls könnten das Messer und der Motor beschädigt werden.
- Die Sicherheitssysteme nicht beeinträchtigen.
- Niemals das Gerät während des Betriebs ohne Aufsicht lassen.
- Das Gerät während des Betriebs nicht umsetzen.
- Das Gerät nicht einbauen.
- Entzündbare Sprays oder jegliches entzündbares Produkt nicht in der Nähe des Gerätes aufbewahren oder benutzen.
- Das Gerät nicht in einem leicht entzündbaren Umfeld benutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe einer Wasserquelle verwenden.
- Dieses Gerät erzeugt hohe Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können.
- Im Fall eines Kontaktes der Haut mit heißen Teilen des Gerätes halten Sie sofort die Verbrennung unter einen Strahl kalten Wassers und kontaktieren Sie einen Arzt.
- Ziehen Sie in folgenden Fällen das Netzkabel heraus:
  - vor jeglicher Handhabung mit Zubehörteilen,
  - vor jeglicher Handhabung mit Lebensmitteln,
  - vor jeder Reinigung,
  - im Fall einer Störung oder eines schlechten Betriebs,
  - wenn das Gerät länger nicht benutzt wird.

Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch denNutzer ergeben, nicht verantwortlich.

Vor der ersten Anwendung

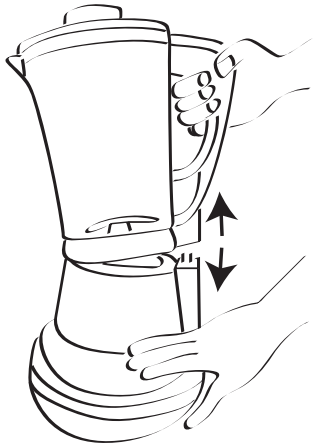
- Packen Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie alle Plastiktüten, Kartons und Papiere, die die verschiedenen Teile des Standmixers schützen.
- Spülen Sie alle Teile (mit Ausnahme des Motorblocks) mit lauwarmem Seifenwasser und spülen Sie sie aus.
- Wischen Sie den Motorblock mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Krug, indem Sie in der Rubrik „Selbstreinigender Krug" dieser Bedienungsanleitung nachlesen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Teile trocken sind, bevor Sie die Montage des Gerätes beginnen (siehe Rubrik „Montage").

ACHTUNG! NIEMALS DEN KRUG ODER DEN MOTORBLOCK IN DIE SPÜLMASCHINE STELLEN.

MONTAGE

Abnehmbarer Dosierdeckel

- Positionieren Sie den Dosierdeckel in die Öffnung des Deckels.
- Vergewissern Sie sich, dass der Dosierdeckel richtig positioniert ist, bevor Sie mit der Montage weitermachen.



Krug

- Halten Sie den Krug am Griff in Ihrer rechten Hand.
- Stellen Sie den Krug auf den Motorblock, so dass der Krug gut mit dem Motorblock übereinstimmt.
- Um den Krug vom Motorblock zu entfernen und Ihre Zubereitung auszuschütten, drücken Sie einfach den Krug nach vorne, indem Sie ihn am Griff festhalten.

ACHTUNG! FALLS EINE WARME ZUBEREITUNG IN IHREM KRUG IST, ACHTEN SIE AUF EVENTUELLE SPRITZER BEIM ENTFERNEN DES KRUGES.

- Stellen Sie den Deckel auf den Krug und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
- Ihr Gerät ist betriebsbereit.

Notiz : Das Gerät wird nur funktionieren, wenn alle Teile korrekt eingebaut sind.

ENTDECKEN SIE DIE VIELFÄLTIGEN ANWENDUNGEN DES SOUPEXPRESS

Soupe moulinée (passierte Suppe)

- Zur Zubereitung von Suppen mit Gemüsewürfeln. Bei dieser vorprogrammierten Funktion wechseln sich 30 Minuten lang das Erwärmen und das Mixen ab. Dann hört der Thermo-Standmixer automatisch auf. Durch nochmaliges Drücken der Taste „Soupe moulinée" können Sie jederzeit den Vorgang stoppen.

Réchauffe (Aufwärmen)

- Mit dieser Funktion können Sie eine bereits zubereitete Suppe wieder erwärmen. Bei dieser vorprogrammierten Funktion wechseln sich 10 Minuten lang das Erwärmen und das Mixen ab. Dann hört der Thermo-Standmixer automatisch auf. Durch nochmaliges Drücken der Taste „Réchauffe" können Sie jederzeit den Vorgang stoppen.

Blend

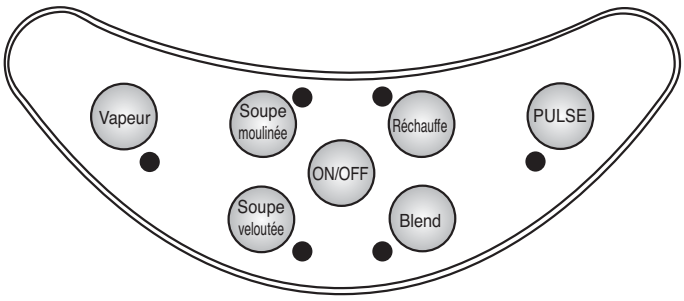
- Mix-Funktion zur Zubereitung von köstlichem Mousse, schmackhaften Milchshakes und Smoothies. Diese vorprogrammierte Funktion mixt 5 Minuten lang – und hört dann automatisch auf. Durch nochmaliges Drücken der Taste „Blend" können Sie jederzeit den Vorgang stoppen.

Soupe veloutée (Sämige Suppe)

- Zur Zubereitung von glatten und cremigen Suppen. Bei dieser vorprogrammierten Funktion wechseln sich 15 Minuten lang das Erwärmen und das Mixen ab. Dann hört der Thermo-Standmixer automatisch auf. Durch nochmaliges Drücken der Taste „Soupe veloutée" können Sie jederzeit den Vorgang stoppen.

Vapeur (Dampf)

- Zum Kochen von Eiern. Benutzen Sie den Eierträger. Kochzeiten: 4 Min. für sehr weich gekochte Eier und Wachtel-Eier, 6 Min. für weiche gekochte Eier, 10 Min. für hartgekochte Eier.



Einige nähere Angaben

- Bereitschaftsmodus: Alle Leuchten sind an.
- Wenn Sie eine Funktion auswählen, sendet das Gerät zwei Tonsignale beim Starten und die Leuchte der ausgesuchten Funktion wird blinken und zeigt damit an, dass das Gerät in Betrieb ist.
- Während der Benutzung einer der beiden Suppenfunktionen wird das Gerät regelmäßig Tonsignale senden und zeigt damit, dass es zum nächsten Schritt des Arbeitsvorgangs geht (Garen, Mixen, …)
- Wenn Ihr Rezept beendet ist, wird das Gerät 10 Tonsignale senden und die 4 Leuchten in der Mitte des Bedienfeldes (Markierungen 13 / 14 / 16 / 18) werden leuchten.
- Vergewissern Sie sich, dass die festen Lebensmittel gut mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Zubereiten einer Suppe

Um eine Suppe zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- Schließen Sie Ihr Gerät an Strom an. Ein Signal ertönt.
- Schneiden Sie Ihr Gemüse in ca. 2 cm dicke Würfel. Fügen Sie Wasser oder Brühe hinzu. Die Summe der Lebensmittel (feste und flüssige) darf die Markierung „Soupe Max" des Kruges nicht überschreiten. Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „On/Off", ein Signal ertönt und alle Leuchten des Bedienfeldes blinken.
- Wählen Sie je nach Geschmack passierte (moulinée) Suppe oder sämige (veloutée) Suppe aus. Das Gerät sendet zwei Tonsignale, die zeigen, dass die Funktion ausgesucht ist. Die Leuchte der ausgesuchten Funktion blinkt.
- Das Aufheizen beginnt sofort, das Gerät wird das Gemüse regelmäßig mixen und sendet vorher ein Tonsignal.
- Ihr Thermo-Standmixer wird automatisch anhalten, wenn das Garen beendet ist. Sie können ihn auch jederzeit stoppen, indem Sie erneut die ursprünglich ausgesuchte Taste (13) oder (16) drücken.

Bemerkung: Sie können auch einfache Kompotte wie Apfel- oder Birnenkompott zubereiten. Schütten Sie das Wasser bis zur Markierung „Mini", fügen Sie die geschälten, gewürfelten Äpfel hinzu und beginnen Sie mit der Suppenfunktion Ihrer Wahl.

Zubereitung eines Smoothies, eines Milchshakes oder Mousse

Um kalte Zubereitungen herzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schließen Sie Ihr Gerät an Strom an, ein Signal ertönt.
- Geben Sie die Zutaten gemäß Ihres Rezeptes in den Krug. Das Ganze soll die Markierung „Max" im Krug nicht überschreiten. Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „On/Off". Ein Signal ertönt und alle Leuchten des Bedienfeldes blinken.
- Wählen Sie die Funktion „Blend" aus. Das Gerät sendet zwei Signaltöne, um zu zeigen, dass die Funktion ausgesucht ist. Die Leuchte der Funktion „Blend" blinkt.
- Das Mixen fängt sofort an, die Betriebsdauer ist für 5 Minuten vorprogrammiert. Das Gerät wird die verschiedenen Mixphasen abarbeiten.
- Der Thermo-Standmixer wird automatisch stoppen, wenn die Lebensmittel gemixt sind. Sie können es auch jederzeit stoppen, indem Sie erneut die Taste „Blend" drücken.

Zubereitung von Crushed-Ice (Funktion „Pulse")

Um die Funktion „Pulse" zu benutzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schließen Sie Ihr Gerät an Strom an, ein Signal ertönt.
- Geben Sie die Eiswürfel (oder andere Zutaten) in den Krug. Schließen Sie den Deckel wieder. Das Ganze soll nicht die Markierung „Max" im Krug überschreiten. Wir empfehlen Ihnen, das Crushed-Ice in kleinen Mengen herzustellen, um ein optimales Ergebnis zu erreichen.
- Drücken Sie die Taste „On/Off", ein Signal ertönt und alle Leuchten des Bedienfeldes blinken.
- Wählen Sie die Funktion „Pulse" und halten Sie sie so lange wie nötig gedrückt.

Zubereitung einer Fruchtsoße, einer Gemüsesoße oder einer Sojamilch

Um Soßen zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:
Schließen Sie Ihr Gerät an Strom an, ein Signal ertönt.

- Geben Sie den Soßenfilter in den Krug, eine Markierung um den Messerblock wird Sie führen, um ihn unten zu positionieren. (Abb. 1)
- Schließen Sie wieder den Deckel, dies wird den Filter an seinem Platz blockieren. (Abb. 2)
- Entfernen Sie den Dosierdeckel und schütten Sie die Lebensmittel, die Sie mixen möchten, durch die freigewordene Öffnung im Deckel. (Abb. 3)
- Drücken Sie die Taste „On/Off", ein Signal ertönt und alle Leuchten des Bedienfeldes blinken.
- Wählen Sie die Funktion „Blend", das Gerät sendet zwei Tonsignale, die zeigen, dass die Funktion ausgewählt ist. Die Leuchte der Funktion „Blend" blinkt.
- Das Mixen beginnt sofort, die Betriebsfunktion ist auf 5 Minuten vorprogrammiert. Das Gerät wird verschiedene Mixphasen durchführen.
- Der Thermo-Standmixer hört automatisch auf, wenn die Lebensmittel gemixt sind. Durch erneutes Drücken der Taste „Blend" können Sie auch jederzeit den Mixvorgang stoppen.

Fig.1

Fig.2

Fig.3

Notiz : Der Soßenfilter verfügt über zwei verschiedene Sieblochgrößen. So können Sie Ihre Zubereitung nach Ihren Wünschen perfekt anpassen. Achten Sie darauf, die Sieblochgröße, die Sie wünschen, mit dem Kopf nach unten zu benutzen.

- Schütten Sie Ihre Zubereitung aus, und achten Sie dabei darauf, den Filter an seinem Platz zu lassen, um Kerne und Schale der Früchte von der Soße zu trennen.

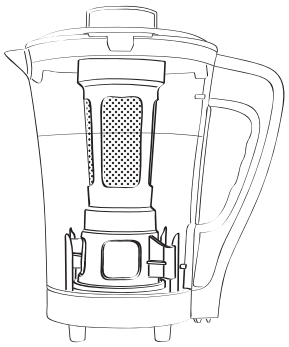
Um Sojamilch zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- Weichen Sie 90 g gelbe Sojakerne 4 bis 6 Stunden lang auf.
- Schließen Sie Ihr Gerät an Strom an, ein Signal ertönt.
- Positionieren Sie den Soßenfilter mit der feinen Seite nach unten in den Krug. Eine Markierung um den Messerblock im Krug wird Ihnen helfen, ihn unten zu platzieren. (Abb. 1)
- Schließen Sie den Deckel, dies wird den Filter an seinem Platz blockieren. (Abb. 2)
- Entfernen Sie den Dosierdeckel und schütten Sie die aufgeweichten Sojakerne und 60 cl Wasser durch die freigewordene Öffnung im Deckel. (Abb. 3)
- Drücken Sie die Taste „On/Off", ein Signal ertönt und alle Leuchten des Bedienfeldes blinken.
- Wählen Sie die Funktion „moulinée" (passierte Suppe). Wenn der Vorgang beendet ist, ist die Sojamilch fertig.
- Schütten Sie die Sojamilch aus und achten Sie dabei darauf, den Filter an seinem Platz zu lassen, um die Milch von den Kernen zu trennen. Lassen Sie sie vor dem Verzehr abkühlen.

Notiz: Die Sojamilch ist eine wichtige Proteinquelle und passt perfekt zu Personen, die einer vegetarischen Diät folgen. Sie ist laktosefrei und ist perfekt für Personen mit einer Laktoseintoleranz geeignet. Die Sojamilch kann zu einem Nachtisch verwandelt werden (Struktur nahe der eines Joghurts) oder zu einem Tofu.

- Nach der Zubereitung der Sojamilch kann das Fruchtfleisch der zerkleinerten Kerne („Okara") aus dem Filter eingesammelt werden und in einem Brot oder in einem Kuchen verwendet werden.

Andere Anwendungen des Filters



Der Filter kann auch zur Zubereitung von Suppen mit einer anderen Konsistenz benutzt werden. Zum Beispiel einer Suppe mit Basilikum und Knoblauch:

- Legen Sie das frische Gemüse und die Hülsenfrüchte außerhalb vom Filter, Kartoffelwürfel in den Filter und bedecken Sie ihn mit Wasser bis zur Markierung „Max".
- Nehmen Sie das Gerät in der Funktion „Soupe veloutée" (sämige Suppe) in Betrieb und entfernen Sie den Filter, bevor Sie die Suppe servieren : Sie bekommen so durch die Kartoffeln eine cremige Suppe, aber mit ganzen Gemüsestücken.
- Vergessen Sie nicht, einige Löffel Pesto hinzuzufügen, um Ihre Suppe nach Ihrem Geschmack zu würzen!

Aufwärmen

Um eine bereits zubereitete Suppe aufzuwärmen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schließen Sie Ihr Gerät an Strom an, ein Signal ertönt.
- Schütten Sie Ihre Suppe in den Krug. Das Ganze soll die Markierung „Max" im Krug nicht überschreiten. Schließen Sie den Deckel.

Notiz: Wenn Sie eine Suppe aufwärmen, die sich schon in Ihrem Thermo-Standmixer befindet, ist es besser, den Krug zu leeren, um eventuelle Lebensmittelreste, die sich auf dem Boden des Kruges konzentrieren, zu entfernen - und dann die Suppe erneut in den Krug zu schütten, um sie aufzuwärmen.

- Drücken Sie die Taste „On/Off", ein Signal ertönt und alle Leuchten des Bedienfeldes blinken.
- Wählen Sie die Funktion „Réchauffe" (Aufwärmen), das Gerät sendet zwei Signaltöne, um zu zeigen, dass die Funktion ausgesucht wurde. Die Taste blinkt.
- Das Garen und das Mixen beginnen sofort, die Betriebsdauer ist auf 10 Minuten vorprogrammiert. Das Gerät wird verschiedene Phasen des Garens und des Mixens durchführen.
- Ihr Thermo-Standmixer wird automatisch stoppen, wenn die Lebensmittel aufgewärmt sind. Sie können ihn auch jederzeit stoppen, indem Sie die Taste „Réchauffe" erneut drücken.

Benutzung des Dampfkorbes

Um Lebensmittel mit Dampf zu garen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schließen Sie Ihr Gerät an Strom an, ein Signal ertönt.
- Gießen Sie Wasser bis zur Markierung „Mini" ein.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Würfel und legen Sie sie in den Dampfkorb. Achten Sie darauf, nicht mehr als 400 g auf einmal zu garen.
- Stellen Sie den Korb auf die Führungszapfen im Krug.
- Schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „On/Off", ein Signal ertönt und alle Leuchten des Bedienfeldes blinken.
- Wählen Sie die Funktion „Vapeur" (Dampf), das Gerät sendet zwei Tonsignale, um zu zeigen, dass die Funktion ausgesucht wurde. Die Taste blinkt.
- Das Garen beginnt sofort, die Betriebsdauer ist auf ca. 20 Minuten vorprogrammiert. Sie können jedoch das Gerät jederzeit anhalten, indem Sie erneut die Taste „Vapeur" drücken.
- Um den Dampfkorb zu entfernen, drücken Sie die Vorderseite des Korbes, die gegenüber dem Überlaufsensor (hoher Teil des Krugs auf der Griffseite) ist, nach vorne. So ist der Korb frei und kann leicht herausgenommen werden.

Notiz: Wenn Sie ein Püree oder einen Kompott zubereiten wollen, entfernen Sie den Dampfkorb, gießen Sie das überschüssige Wasser aus und legen Sie das gegarte Gemüse in den Krug. Fügen Sie, wenn nötig, ein wenig Wasser oder Milch hinzu und benutzen Sie die Funktion „Pulse", um z.B. Zubereitungen für Babys herzustellen.

REINIGUNG

Selbstreinigender Krug

- Der Krug ist selbstreinigend und lässt sich im Nu ausspülen.
- Wenn der Krug leer ist, geben Sie lauwarmes Wasser mit Spülmittel in den Krug des Thermo-Standmixers.
- Lassen Sie Ihren Thermo-Standmixer einige Augenblicke laufen, nachdem Sie den Umschalter auf die Markierung „Pulse“ gestellt haben.
- Gießen Sie das Wasser aus und spülen Sie Ihren Thermo-Standmixer vor der nächsten Anwendung sorgfältig aus.
- Wenn Lebensmittel noch am Krug haften: Geben Sie den Saft von zwei Zitronen in den Krug und fügen Sie Wasser bis zur Markierung „Min“ in dem Krug. Lassen Sie das Gerät auf „Soupe moulinée“ oder „Soupe velouté“ aufwärmen. Die Kombination von Wärme und Wasser ermöglicht, die Lebensmittelreste zu entfernen. Falls nötig, wiederholen Sie diesen Vorgang.

Andere Teile des Gerätes

- Es ist besser, das Gerät sofort nach der Anwendung zu säubern, dadurch wird die Reinigung erheblich erleichtert.
- Achten Sie darauf, das Gerät vor der Reinigung vom Strom zu nehmen.
- Der Krug sowie alle Zubehörteile können mit Seifenwasser gespült werden.
- Keinen Scheuerschwamm oder gechlorte Produkte benutzen.
- Stellen Sie den Motorblock nicht unter Wasser. Um ihn zu reinigen, benutzen Sie ein weiches, feuchtes Tuch.
- Den Krug oder den Motorblock niemals in die Spülmaschine stellen.
- Einige Lebensmittel wie Möhren oder Rotkohl können die Zubehörteile leicht verfärben. Um sie zu reinigen, empfehlen wir, sie mit ein wenig Speiseöl einzureiben und sie erneut zu reinigen.

RATSCHLÄGE

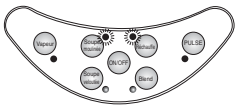
- Schneiden Sie die Lebensmittel in 2 bis 3 cm große Würfel, bevor Sie sie mixen.
- Um ein optimales Ergebnis bei Mixen von festen Zutaten zu erreichen, nehmen Sie lieber kleine Lebensmittelportionen anstatt eine große Menge auf einmal zu bearbeiten.
- Wenn Sie Flüssigkeiten (Suppen, Cocktails, Milchshakes, …) mixen, beginnen Sie mit einer kleinen Menge Flüssigkeit und geben Sie nach und nach den Rest durch die Öffnung im Deckel (entfernen Sie dafür den Dosierdeckel aus seiner Aussparung).
- Um feste oder dickflüssige Lebensmittel zu mischen, benutzen Sie Ihr Gerät mit der Funktion „Pulse“, um zu vermeiden, dass das Messer blockiert.

ACHTUNG! Sehr stärkehaltige Lebensmittel (wie Mehl, Backpulver, aber auch Milch, Sahne und Zucker) können anbrennen, wenn Sie sie beim Beginn der Zubereitung in den Krug geben. Es ist besser, wenn möglich, das Rezept ohne diese Zutaten zuzubereiten und sie dann am Ende des Rezeptes hinzufügen und sie dann mit der Funktion „Blend“ zu mischen.

LEITFADEN BEI STÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
Die Leuchten blinken und der Signal ertönt ununterbrochen.	Schlechte Benutzung oder zu lange Benutzung, die zu einer Überhitzung des Gerätes geführt haben.	Schauen Sie in dieser Anleitung nach, um sich zu vergewissern, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.
	Sie haben nicht genug Wasser oder Brühe verwendet.	Fügen Sie Wasser hinzu.
Das Gerät startet nicht.	Der Krug ist schlecht eingesetzt, die Sicherung blockiert das Gerät.	Setzen Sie den Krug richtig an seine Stelle.
	Der Deckel ist nicht/schlecht an seinem Platz eingesetzt, die Sicherung blockiert das Gerät.	Positionieren Sie den Deckel richtig an seine Stelle.
	Es sind nicht genügend Lebensmittel im Gerät.	Im Garmodus (sämige Suppe, passierte Suppe, Aufwärmen, Dampf) ist es notwendig, dass die Flüssigkeit mindestens das Niveau „Soupe Mini „ erreicht.
Die Lebensmittel sind angebrannt.	Die verwendeten Lebensmittel sind zu süß oder zu stärkehaltig.	Überwachen Sie ganz genau das Garen und, wenn möglich, verwenden Sie weniger süße, weniger stärkehaltige Lebensmittel.
	Sie haben eine Suppe aufgewärmt, ohne vorher den Krug auszuspülen, Lebensmittel sind auf dem Boden haften geblieben.	Leeren Sie den Krug, um eventuelle Lebensmittelreste, die sich auf dem Boden gesammelt haben, zu entfernen. Gießen dann erneut die zu erwärmende Suppe in den Krug.
Übergelaufen	Die Markierung „Max“ oder „Soupe Max“ im Becher ist überschritten.	Immer die Markierungen im Krug einhalten.
	Sie haben sehr stärkehaltige Lebensmittel verwendet, die schneller kochen.	Für diese Lebensmittelart verringern Sie die Wasser-bzw. Brühemenge.
Die Lebensmittel sind nicht richtig gemixt.	Sie haben nicht die richtige Funktion gewählt.	Versuchen Sie es mit einer anderen Funktion Ihres Geräts.
	Sie haben nicht genug Wasser verwendet.	Fügen Sie Wasser hinzu.
Die LED blinken.	Der Krug ist falsch eingesetzt.	Stellen Sie den Krug richtig an seinen Platz.
	Das Gerät ist überhitzt.	Nehmen Sie das Gerät vom Strom und lassen Sie es 10 Minuten abkühlen.
	Kurzschluss	Bringen Sie Ihr Gerät zum Vertragskundendienst.

LEITFADEN BEI STÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
Die Lebensmittel sind nicht gar.	Sie haben zu viele Lebensmittel in den Krug gegeben.	Entfernen Sie einen Teil der Lebensmittel und beginnen Sie den Vorgang erneut.
Das Gerät sendet Tonsignale und die Leuchten blinken wie hier unten angegeben.	Der Deckel ist nicht richtig eingesetzt.	Verriegeln Sie den Deckel richtig.
	Es gibt nicht genug Flüssigkeit im Krug.	Fügen Sie die Flüssigkeit Ihrer Wahl in den Krug bis zur Markierung „Min“.
Das Gerät sendet Tonsignale und die Leuchten blinken wie hier unten angegeben. 	Die Lebensmittel überschreiten die Markierung „Maxi“.	Achten Sie darauf, nicht die die Markierung „Maxi“ zu überschreiten.
	Lebensmittel befinden sich auf dem Sensor. (Überlauf im Griff im Krug).	Reinigen Sie den Sensor.
Das Gerät sendet Tonsignale und andere Leuchten als die oben angegeben blinken.	Schlechte Benutzung oder zu lang Benutzung, das Gerät ist überhitzt.	Nehmen Sie das Gerät vom Strom und lassen Sie es 10 Minuten abkühlen.

Notiz : Dieser Leitfaden bei Störungen ist nur als unverbindlicher Hinweis anzusehen. Im Zweifelsfall bringen Sie Ihr Gerät zur Reparatur zu einem Vertragskundendienst, dessen Kontaktdaten Sie weiter unten in dieser Bedienungsanleitung finden.

GARANTIEBEDINGUNGEN Deutschland/Österreich

DOMENA gewährt dem privaten Endverbraucher eine Herstellergarantie von 24 Monaten.
Bei sorgfältiger Behandlung und Beachtung der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise verpflichtet sich DOMENA, das Gerät kostenlos instand zu setzen, soweit es sich um Material- oder Herstellungsfehler handelt. Die Instandsetzung erfolgt durch Reparatur bzw. Ersatz der defekten Komponenten.
Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum, an dem das Gerät erstmals von einem Endverbraucher erworben wurde. Die Garantiefrist wird durch späteren Weiterverkauf, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produkts weder verlängert noch beginnt sie von neuem.
Ausgenommen von der Garantie sind Schäden, die auf unsachgemäße Nutzung, natürliche Abnutzung oder Verschleiß oder äußere Einwirkungen (z.B. Transportschäden, Stöße, Schläge, Hitzeeinwirkung, Säuren o.ä.) zurückzuführen sind. Die Garantie erlischt, wenn das Gerät gewerblich genutzt, unautorisiert geöffnet oder ein unautorisierter Reparaturversuch vorgenommen wurde.
Zum Nachweis des Garantieanspruchs ist unbedingt ein maschinell gedruckter Kaufbeleg (mit Kaufdatum und Händleranschrift) im Original vorzulegen.

Transportschäden, die bei Rücksendung an den Kundendienst infolge mangelhafter Verpackung durch den Kunden entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Gerät von SIMEO oder ihren autorisierten Händlern verkauft wird. Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät mit dem maschinell gedruckten Kaufbeleg Ihrem Händler, damit dieser die weitere Vorgehensweise mit DOMENA abstimmt.

Für Deutschland: Bei einem Gerätedefekt ist Ihr erster Ansprechpartner natürlich der Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Sie können aber auch DOMENA direkt kontaktieren (auch um „Fehlbedienungsdefekte“ auszuschließen):
Entweder schriftlich per Mail an gmbh@domena.com oder per Fax an +49 (0)721 9333942 – aber auch telefonisch unter +49 (0)721 9333941.
Bitte immer die genaue Modellbezeichnung, Seriennummer (auf Typenschild unter dem Gerät), Kaufrechnung und eine kurze Fehlerbeschreibung beifügen, nennen oder bereithalten.
Auf keinen Fall können Geräte direkt an DOMENA versandt werden!

Entsorgung des Gerätes:

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Technische Daten

Bezeichnung	PC 289
Leistung	Motor : 300 W Heizen : 800 W
Betriebsspannung	220 V – 240 V 50 Hz
Material des Kruges	Polykarbonat
Material des Messers	Edelstahl
Max. Fassungsvermögen	1,5 L

Der Hersteller behält sich vor, die vorgestellten Modelle, ihre Kennzeichen und ihre Zubehörteile zu ändern.

DOMENA Haushaltsgeräte GmbH, Postfach 2248, 76010 Karlsruhe
Tel.: 0721/9333941 Fax: 0721/9333942
E-Mail: gmbh@domena.com www.domena-gmbh.de